PNO 1 PRÉPARATIFS DE LA TRAITE

Manuel de référence section 5.1 Avant la traite, page 5-3

Afin de veiller à ce que les vaches soient traites avec de l'équipement propre et en bon état de fonctionnement, il est important de disposer d'une procédure normalisée régissant les activités précédant la traite dans le cadre du programme LCQ. La PN doit fournir suffisamment d'information pour permettre à un trayeur occasionnel de mettre le système en place et de démarrer la traite de façon à assurer la salubrité du lait (c.-à-d. que les vaches soient traites avec de l'équipement propre et en bon état de fonctionnement). Vous pouvez utiliser le Cahier de travail (chapitre C – PN) pour décrire étape par étape les gestes à poser durant le processus de préparation à la traite.

Vous devriez considérer les bonnes pratiques suivantes au moment de rédiger votre propre PN; ceci dit, **les bonnes pratiques qui sont ombrées en gris doivent obligatoirement être incluses.** La PN doit être affichée de façon bien visible dans la laiterie ou à un endroit facilement accessible à tous les employés :

Vérifier les registres de traitements permanents et temporaires et voir à ce que toutes les vaches en lactation traitées (et toutes les vaches taries traitées si elles sont logées dans la même étable que les vaches en lactation) soient logées et identifiées clairement en tant que vache traitée traités.

Repérer les animaux dont le lait est impropre à la consommation humaine (c.-à-d. colostrum, mammite clinique, etc.).

Vérifier la propreté des surfaces entrant en contact avec le lait.

Si un réservoir à lait est lavé manuellement, en confirmer la propreté. Les principes de nettoyage des systèmes de lavage automatique s'appliquent également au lavage manuel. Les producteurs qui lavent leur réservoir à lait à la main devraient suivre les quatre étapes recommandées suivantes :

- Étape 1 : rincer le réservoir à lait et le robinet du réservoir (par ex., avec un tuyau d'arrosage) afin d'éliminer tout lait résiduel le pus rapidement possible après la collecte du lait. Il ne faut pas laisser du lait sécher dans le réservoir à lait.
- Étape 2 : réchauffer le réservoir à lait en le rinçant à l'eau tiède avant de procéder au lavage à l'eau chaude. Les étapes 1 et 2 peuvent être réalisées en ajoutant un raccord en 'Y' aux robinets d'eau chaude et d'eau froide et en ouvrant les deux robinets en même temps afin que le premier rinçage puisse aussi servir à réchauffer le réservoir.
- Étape 3 : laver le réservoir à lait et le robinet du réservoir à l'eau chaude (c.-à-d. à 71 °C ou 160 °F ou conformément aux consignes de la Fiche de nettoyage et d'assainissement) et au savon. Verser de l'eau chaude et du savon dans un seau de plastique propre de 5 à 10 litres (1 ou 2 gallons), déposer le seau dans le réservoir à lait et laver le réservoir à la brosse avec l'eau savonneuse. L'eau demeurera suffisamment chaude pendent tout le temps de lavage et la concentration de savon sera élevée. Il ne faut jamais verser du savon et de l'eau

directement dans le réservoir. Rincer l'eau savonneuse du réservoir. Un seau de plastique propre n'abîmera pas le fini poli du réservoir à lait.

- Étape 4 : Verser de l'eau tiède ou froide et de l'acide dans un seau et brosser doucement le réservoir. Évacuer l'eau du réservoir. Ne pas rincer.
  Remarque : Si le réservoir à lait a été lavé plusieurs heures avant la première traite, il est recommandé de désinfecter le réservoir environ 20 minutes avant la première traite. Verser de l'eau tiède ou froide et du désinfectant dans un seau propre et brosser doucement les surfaces du réservoir entrant en contact avec le lait.

(MAPAQ)**Désinfecter l'équipement régulièrement** afin de réduire le plus possible la présence de bactéries à la surface de l'équipement.

(MAPAQ)**Se laver les mains ou Porter des gants jetables.** Cette précaution peut aider à réduire la propagation des bactéries contagieuses telles que *Staphylococcus aureus* d'un animal à l'autre. Le port de gants jetables peut aussi aider à réduire la propagation de bactéries des mains de l'opérateur au lait cru.

Vérifier la température du lait ou inspecter le réservoir à lait vide, c'est-à-dire inspecter l'intérieur, l'agitateur, la jauge et la soupape de vidange à l'aide d'une puissante lampe de poche afin d'en vérifier la propreté. Consigner tous vos constats.

Vérifier si le réservoir à lait est parfaitement vide. Cela permettra de veiller à ce que de l'eau ne soit pas accidentellement ajoutée au lait, modifiant ainsi son point de congélation, et que des produits chimiques de nettoyage et de désinfection ne viennent pas contaminer le lait. Si les surfaces en contact avec le lait sont sales, consulter le guide de dépannage du chapitre 11.

Fermer la soupape de vidange et installer le capuchon d'extrémité. Éviter de toucher le pourtour ou l'intérieur de la soupape et du capuchon avec les doigts, car cela contaminerait les surfaces en contact avec le lait à l'intérieur du réservoir.

Vérifier si les unités de traite sont propres et si les manchons-trayeurs sont bien orientés. Vous pourrez ainsi vous assurer que le lait cru n'est pas contaminé par des bactéries résiduelles et que les manchons-trayeurs fonctionnent bien. Si l'une des surfaces en contact avec le lait n'est pas propre, consulter le guide de dépannage au chapitre 11.

S'assurer que la chambre de réception, le lactoduc, les compteurs à lait, les tuyaux à lait et les autres endroits où de l'eau pourrait s'accumuler sont parfaitement purgés. On évite ainsi d'ajouter accidentellement de l'eau dans le lait et d'en modifier le point de congélation, et on s'assure qu'aucun produit chimique de nettoyage ou de désinfection n'est ajouté au lait.

(MAPAQ)**Installer un filtre à lait.** Pour maintenir l'efficacité du filtre à lait à retenir les bactéries et les débris, il faut le remplacer avant ou après chaque nettoyage, conformément aux consignes du fabricant de l'équipement.

Déplacer le lactoduc du bassin de lavage vers le réservoir à lait. Lorsque **l'interrupteur de sécurité** est en place, ceci rend l'équipement de traite fonctionnel et empêche le lait de s'écouler accidentellement par le drain.

Placer la valve de dérivation de lavage à la position « traite ». De cette façon, le lait provenant des deux côtés du lactoduc se déverse dans la chambre de réception par gravité.

S'assurer que les récipients de trempage des trayons soient propres et prêts à être utilisés. On s'assure ainsi de disposer de solution de trempage en quantité suffisante pour la traite, tout en réduisant la propagation des maladies contagieuses aux vaches et aux génisses.

Suivre les directives de préparation de la solution de lavage du pis. Il est essentiel d'obtenir la température et la concentration appropriée pour tuer les bactéries.

Régler la température de l'eau de lavage du pis. Observer la plage de température recommandée du produit utilisé afin d'en assurer l'efficacité.

Vérifier les stocks de serviettes jetables. Renouveler l'approvisionnement si nécessaire. Vous ne devriez jamais manquer de serviettes jetables ou de serviettes de tissu réutilisables pendant la traite, ni réutiliser les serviettes jetables car cela pose un risque de transmission de maladies contagieuses.

Préparer les unités de traite utilisées pour les animaux traités, s'il y a des animaux en lactation traités ou des animaux dont le lait est impropre à la consommation humaine.

Mettre la pompe à vide en marche et vérifier le vide sur l'indicateur de vide. Spécifiez sur la procédure quel est le vide normal pour la traite. Consulter le chapitre 11, qui fournit des directives à l'égard des problèmes d'équipement les plus courants.

Si le réservoir est vide, mettre le système de refroidissement en marche lorsque le lait atteint l'agitateur. Le lait sera ainsi refroidi de façon appropriée, sans risque de congélation. Attendre trop longtemps peut entraîner la croissance de bactéries et contribuer à donner au lait un arrière-goût malté.

Fermer les portes au moment de quitter la laiterie. On empêche ainsi les odeurs de l'étable ou des aliments de pénétrer et d'altérer la saveur du lait. On prévient aussi la contamination par les poussières ou les saletés transportées par l'air, de même que l'entrée d'insectes, de rongeurs et d'autres animaux indésirables. Des portes à fermeture automatique sont recommandées.

Jeter au coup d'oeil à la laiterie après la traite de quelques animaux. Cette deuxième vérification vous permettra de vous assurer que tout fonctionne bien (p. ex., que le lactoduc se déverse dans le réservoir à lait, que le système de refroidissement est en marche et que le bouchon est installé sur la soupape de vidange)